

Những chiếc bánh trung thu độc đáo nhất.

Trung thu đang đến rất gần, lòng người rộn ràng chờ đón ngày trăng tròn đẹp nhất trong năm. Gia đình nào cũng chọn mua những chiếc bánh nướng bánh dẻo ngon và đẹp để dành tặng người thân và để làm quà cho bạn trẻ. Hãy tham khảo những chiếc bánh thú vị nhất của năm nay.

Ngày nay bánh trung thu được chế biến rất cầu kỳ, tinh tế, có nhiều sắc màu, hương vị, hình dáng và kích thước, khiến bạn vừa thích thú nhưng cũng rất lưỡng lự khi phải lựa chọn.

1. Bánh trung thu giòn



Những chiếc bánh hình hoa hồng vô cùng đẹp mắt này xuất xứ từ Singapore, được làm với quy trình đặc biệt. Bánh được nướng chín sau đó lại mang ướp lạnh nên phần vỏ giòn, nghe thật lạ, bánh trung thu mà lại giòn. Nhưng độ giòn vỏ vừa phải kết hợp với phần nhân mềm nhiều hương vị hấp dẫn như: trà xanh, hạt sen, hạt dẻ hay sữa dừa lại tạo được sự hấp dẫn riêng, ăn không ngán.

2. Bánh trung thu hoa quả



Trái cây mang lại hương vị mới lạ “đột phá” cho chiếc bánh. Thơm ngon và vô cùng bắt mắt, những chiếc bánh cũng đa dạng theo sự phong phú của các loại hoa quả, từ vị sầu riêng, vua của các loại trái cây, đến dâu tây quyến rũ, vị chuối ngọt ngào cho đến vị quả vải mùa hè...



Chiếc bánh như một tác phẩm nghệ thuật

Ngoài ra các đầu bếp còn kết hợp các loại trái cây lạ làm nhân bánh như nhân mít, nhân quả bơ hay nhân xoài xốp. Các loại hoa quả được xay nhuyễn hoặc thái nhỏ rồi trộn với nhân, khi ăn đôi khi bắt gặp những miếng trái cây thực khách sẽ thấy ngạc nhiên thích thú.

Bạn sẽ không bao giờ chán bánh trung thu nữa.

3. Bánh trung thu vị rượu



Vỏ bánh màu hồng bao nhân kem-hạt dẻ-whisky

Những chiếc bánh dẻo được làm tỉ mỉ như tác phẩm nghệ thuật, màu sắc của nó khiến ta phải ngỡ ngàng. Tất cả đều là nguyên liệu tự nhiên nhưng với cách kết hợp khéo léo, một chút phương tây và một chút á đông: nhân khoai lang Nhật với chocolate và rượu champagne.



Hay kỳ lạ hơn nữa với viên chocolate chứa rượu bailey bên trong rồi nhân nho khô rượu rum, nhân kem-hạt dẻ-whisky. Thật tuyệt vời.

4. Bánh trung thu oải hương



Hoa oải hương không chỉ là thứ thảo mộc chữa bệnh, làm mỹ phẩm hay dầu thơm thư giãn nữa. Nó còn xuất hiện trong món bánh trung thu của người châu Á.

Loại bánh này có màu tím tím nhẹ nhàng như hoa oải hương nước Pháp. Không những thế người làm bánh còn trực tiếp cho hoa oải hương vào trong bánh khiến người ăn thấy tò mò và háo hức, bên cạnh hạt dưa, hạt sen, đậu xanh, đậu đỏ, hoa oải hương tạo nên thứ mùi hương huyền ảo. Và bạn đã bao giờ thử bánh trung thu vị hoa chưa?

5. Bánh trung thu kiểu Tây



Các nghệ nhân Hồng Kông đã tạo ra một thứ bánh trung thu mới với hơn 40 hương vị khác nhau. Vỏ bánh mềm mịn và lớp nhân mượt như nhung, những chiếc bánh này sẽ chinh phục bất cứ ai ngay từ cái nhìn đầu tiên.

Bạn sẽ không thể từ chối bánh nhân đậu xanh pho mát, bánh caramel cà phê và đậu đỏ, bánh vùng đỗ trắng hay bánh pho mát và chocolate.

6. Bánh trung thu “mỹ phẩm”



Mỹ phẩm từ bánh trung thu? Hoàn toàn không phải mà đó là những chiếc bánh được tạo hình và tạo màu như một bộ đồ trang điểm của phái đẹp. Bạn sẽ thắc mắc, bánh trung thu màu đen ư? Có thể chứ khi người ta tạo ra thứ màu huyền bí của bóng đêm đó cho chiếc bánh từ những hạt vừng đen.

7. Bánh trung thu vị mùa xuân



Lấy cảm hứng từ mùa xuân loại bánh này có màu xanh mịn màng, phần nhân được sáng tạo với đậu nành, lòng trắng trứng và hương trà xanh. Màu sắc của chiếc bánh gợi cho ta không khí đầy sức sống, màu hồng dịu dàng của hoa đào, màu xanh

mướt của lộc non tươi mới. Ngoài hình thức vô cùng hấp dẫn nhân bánh được làm từ đậu nành cũng là một nét độc đáo, quyến rũ mới.

Thanh Lan ST